

4. Дослідження показників насіння нуту для виробництва функціональних продуктів

Марина Діденко, Тетяна Тракало

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Нут – культура світового землеробства, яка за площею посівів посідає третє місце в світі серед зернобобових рослин після сої та квасолі. За своїм складом нут нічим не поступається вищезгаданім бобовим та навпаки, має багато інших властивостей та складових, які перевершують його конкурентів.

Матеріали і методи. Матеріалом для дослідження було обрано насіння нуту сорту «Тріумф». Методи досліджень: органолептичні, технологічні та фізико-хімічні.

Результати. В їжу в основному використовують білонасінневі сорти нуту. Теплова обробка відбувається значно довше, ніж для сочевиці та гороху. Із нуту виготовляється нутове борошно, яке використовується в індійській кухні. Нут має світло-коричневий колір, смак та запах відповідають здоровому зерну. Не заражене та не пошкоджене шкідниками хлібних запасів. Масова частка вологи становила – 9,7 %. Масова частка золи даного зразка – 0,48 %. За результатами аналізу сировини показники відповідають вимогам, що вказані в ДСТУ 6019:2008 «Нут. Технічні умови», тому дане насіння нуту може надалі використовуватись для виробництва функціональних продуктів. Наведено оздоровчі та фізіологічні особливості продуктів з нуту, зокрема, відмітна риса нуту – його здатність накопичувати селен, який засвоюється в 5–10 разів краще, ніж з інших хімічних сполук. Це, у свою чергу, допомагає запобігти появі та розвитку раку та інших захворювань. Показано, що приготування їжі та термічна обробка в цілому зазвичай призводять до зниження якості їжі та фітохімічного складу харчових продуктів. Нут забезпечує багату білком добавку до зернових дієт і є дуже важливою харчовою культурою для харчування в країнах, що розвиваються. Він високо цінується в якості харчового продукту, так як є важливим джерелом цинку та фолієвої кислоти. Він також відрізняється високим вмістом дієтичних волокон і невеликою кількістю жиру, більшу частину якого складають поліненасичені жирні кислоти і, в зв'язку з цим, є природним джерелом вуглеводів для хворих на діабет. В раціоні ізоенергетичні добавки нуту на основі пшениці, привели до значного зниження загального холестерину в сироватці крові та холестерину ліпопротеїнів низької щільності. Деякі дослідження також показали збільшення користі від споживання рослинного білка щодо серцево-судинних захворювань. Більш високі кількості харчових волокон і білків в нуті і, можливо, присутність інгібіторів ферментів і «антинутрієнтів», таких як танін, також можуть частково пояснити ці результати.

Висновки. На підставі результатів досліджень теоретично обґрунтовано та підтверджено доцільність використання продуктів переробки насіння нуту в технології харчових продуктів з поліпшеною біологічною цінністю.

Література. 1. Геврик В. В., Капрельянц Л. В., Труфкаті Л. В., Пожіткова Л. Г. Аналіз перспективи використання насіння нуту для отримання функціональних харчових інгредієнтів: Одеса, 2020. 9 с.

2. Де Камарго, А. К., Фаверо, Б. Т., Морзель, М. К., Франчин, М., Альварес Паррилья, Э., де ла Роса, Л. А. та ін. (2019). Чи є нут потенційною заміною сої? Фенольні біоактивні речовини та потенційні переваги для здоров'я. Міжнародний журнал молекулярних наук, 20 (11), 2644.